

Stellungnahme

der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e.V.

zum Entwurf eines Gesetzes zur Neugestaltung des niedersächsischen Rechts der Tageseinrichtungen für Kinder und der Kindertagespflege - Gesetzentwurf der Landesregierung - Drs. 18/8713

Übermittelt an den Kultusausschuss des Niedersächsischen Landtags am 27.04.2021

Vorbemerkungen

Hauswirtschaft stellt den Menschen in den Mittelpunkt. Sie sieht es als Aufgabe ein „ganzes Haus“, also alle Menschen in einer Wohn- bzw. Organisationseinheit, zu versorgen, zu fördern und zu betreuen. Das Ziel ist die Sicherung der privaten Daseinsvorsorge in Hinblick auf Ernährung und Gesundheit, Reinigung und Hygiene, Versorgung mit Wäsche und Bekleidung im Alltag und bei Festen und Feiern.

Hauswirtschaft leistet folglich substanzielle Beiträge zu gesellschaftlichen Herausforderungen in verschiedensten Lebenswelten. Neben den Aspekten der Nachhaltigkeit ist es von großer Bedeutung, dass Kindern in Kindertageseinrichtungen und Schulen der sparsame Umgang mit Ressourcen, die Grundkenntnisse der Nahrungsmittelzubereitung und Informationen zu einer wirtschaftlichen Haushaltsführung vermittelt werden.

Im Rahmen des Entschließungsantrages „Hauswirtschaft stärken“ begrüßte der niedersächsische Landtag am 18.2.2021, dass die Landesregierung der Hauswirtschaft große Bedeutung beimisst und entsprechende Aktivitäten entfaltet, sowie im Bereich der gesunden Ernährung Vorschläge unterbreitet und die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung eingerichtet hat. Der Entschließungsantrag „Hauswirtschaft stärken“ wurde einstimmig vom Niedersächsischen Parlament an den zuständigen Landtagsausschuss verwiesen.

In Niedersachsen waren zum 1. März 2020 rund 260.000 Kinder von 0 bis 6 Jahren in Kindertageseinrichtungen untergebracht (siehe auch: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Tabellen/kinder-kindertageseinrichtungen-2018.html>). Dort verbringen sie an teils 5 Tagen in der Woche jeweils bis zu 9 Stunden pro Tag.

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie z. B. die Nahrungszubereitung, das gemeinsame Tischdecken, Aufräumen oder Müllvermeidung und -trennung erleben viele Kinder zu Hause eher selten. Daher spielen die Einrichtungen auch als Lernorte bei der Vermittlung von Alltagskompetenzen und Nachhaltigkeit eine wichtige und oft auch entscheidende Rolle. Werden Kinder frühzeitig in Haushaltsaktivitäten mit eingebunden, stellt dies eine Ressource zur Alltagsbewältigung, auch im Sinne der Teilhabe, dar.

Die Professionelle Hauswirtschaft erbringt für diesen so sensiblen Alters- und Lebensbereich - ob im organisatorischen, wirtschaftlichen als auch im pädagogischen Kontext einer Kindertagesstätte - substanzielle Beiträge. Fundierte, nachhaltige Hauswirtschafts- sowie anerkannte Verpflegungskonzepte bringen Qualität und Sicherheit in die Kitas. In das pädagogische Konzept gut integrierte hauswirtschaftliche Fachkräfte entlasten das pädagogische Fachpersonal – auch in schwierigen Situationen.

Gesetzentwurf	Änderungen zum Gesetzentwurf / LAG HW Nds.	Anmerkung
<p>§ 2 Bildungs- und Erziehungsauftrag</p> <p>(1) ²Dieser zielt auf die gleichberechtigte Teilhabe aller Kinder am gesellschaftlichen Leben und auf die Entwicklung der Kinder zu eigenverantwortlichen, gemeinschaftsfähigen und selbstbestimmten Persönlichkeiten ab.</p> <p>(2) 5. Jedem Kind Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, die eine eigenständige Lebensbewältigung im Rahmen der individuellen Möglichkeiten unterstützen,</p> <p>9. jedes Kind mit gesundheitsbewussten Verhaltensweisen vertraut zu machen.</p>		<p>Zu eigenverantwortlichem Handeln, eigenständiger Lebensbewältigung und zu gesundheitsbewussten Verhaltensweisen gehört auch die Fähigkeit zur eigenen Versorgung im Haushalt (z. B. Nahrungszubereitung, Reinigung, Hygiene, nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung...).</p> <p>Diese Kompetenzvermittlung ist ein originär hauswirtschaftliches Thema und erfordert in Gemeinschaftseinrichtungen für diese sensible Alters- und Zielgruppe grundlegendes und spezifisches hauswirtschaftliches Fachwissen sowohl in der täglichen Anwendung als auch in der kontinuierlichen frühkindlichen Wissensvermittlung.</p>
<p>§ 3 Pädagogisches Konzept</p>	<p>In Ergänzung des § 3 oder als zusätzlicher §</p> <p>Die Kindertagesstätte versorgt, verpflegt und fördert Kinder auf der Grundlage eines hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Verpflegungskonzeptes einschließlich der Qualitätssicherung. Das Konzept umfasst nachfolgende Punkte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wird eine Verpflegung in Kindertageseinrichtungen angeboten, muss diese den *aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene altersgemäße, vollwertige und 	<p>Im vorliegenden Gesetzentwurf sind die hauswirtschaftlichen Kompetenzen <u>nicht</u> berücksichtigt. Der Einbezug eines zusätzlichen § „Hauswirtschaftliches Versorgungs- und Verpflegungskonzeptes“ verfolgt das Ziel, Hauswirtschaft „mit“ Kindern statt „nur“ für Kinder zu gestalten und zudem die Zusammenarbeit zwischen hauswirtschaftlichen Fachkräften und pädagogischen Fachpersonal zu stärken und auszubauen.</p>

	<p>gesundheitsfördernde Verpflegung entsprechen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Eine adäquate und sichere Hygiene und Qualitätssicherung ist in den Kindertageseinrichtungen im gesamten Tagesablauf und allen Bereichen nach aktueller Gesetzeslage sicherzustellen. Dies betrifft die Sicherstellung der Umgebungshygiene als auch die Einhaltung der aller rechtlichen Vorgaben für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. 3. Hauswirtschaftliche Fachkräfte unterstützen die pädagogischen Fachkräfte bei Umsetzung des unter § 2 beschriebenen Bildungs- und Erziehungsauftrages und der Teilhabe. 	<p>*DGE-Qualitätsstandards für Kitas (11/2020), S. 66 ff: Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung... https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf</p> <p>Bei der Abgabe von Speisen und Lebensmitteln an Dritte sind die rechtlichen Vorgaben zu beachten wie z. B. (EG) Nr. 178/2002 (LM-BasisVO) Leitlinien der EU-Kommission über die Anwendung der ART. 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 nebst LFBG LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011 nebst LMIDV</p> <p>Leitlinien für die praktische Umsetzung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gute Hygienepraxis mit guten LM-Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen sowie in der Kindertagespflege - DIN-Normen zu Lebensmittelhygiene DIN 10506 DIN 10508 DIN 10514 DIN 10516 DIN 10524 DIN 10526 DIN 10536 - Veröffentlichungen des Bundesinstituts für Risikobewertung
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>„Sicher gepflegt“ für besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen (2017) mit Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung: Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie (2020)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bekanntmachung der EU-Kommission bzgl. HACCP (ABL EU Nr. 278/1 vom 30.7.2016) <p>Siehe auch Begleitende Maßnahmen zum GUTE KITA GESETZ, S. 42: „Das nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kitas und Schule (NQZ) engagiert sich im Rahmen des GUTE KITA GESETZES dafür, die Ernährungsbildung für Kinder in Kitas und Kindertagespflege weiterzuentwickeln.“</p> <p>Niedersächsische Rahmenhygieneplan für Kitas Infektionsschutzgesetz §33-36 Hygienemanagement/Hygieneplan</p>
<p>§ 4 Grundsätze der Umsetzung des Bildungs- und Erziehungsauftrages</p> <p>(4) Die Kindertagesstätten und die Kindertagespflegepersonen geben den Kindern in einer ihrem Entwicklungsstand angemessenen Weise Gelegenheit zur Mitwirkung bei der Gestaltung des pädagogischen Alltags.</p>	<p>Ergänzung zu § 4 (4) Werden Zwischenmahlzeiten oder eine Mittagverpflegung angeboten, entsprechen diese den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und deren Qualitätssicherung.</p>	<p>Siehe dazu auch Begleitende Maßnahmen zum GUTE KITA GESETZ, S. 42</p> <p>Siehe dazu Regelungen in den Ländern Thüringen, Berlin, Rheinland-Pfalz, Hamburg, Bremen, Saarland</p>

	Kinder sind in angemessener Weise und fachkompetent in die täglichen Abläufe in einer Kindertagesstätte sowie an der Erstellung von Mahlzeiten mit einzubeziehen, um gesundheitsfördernde und hauswirtschaftliche Grundkompetenzen, wie z. B. Informationen über Lebensmittel, den Einsatz von Geräten und Hilfsmitteln, die Resteverwertung als auch die erforderliche Hygiene vermittelt zu bekommen.	Siehe dazu DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas
§ 5 Räume und Ausstattungen, Rauchverbot (1) Die Räume von Kindertagesstätten ... einschließlich ihrer jeweiligen Ausstattungen müssen kindgerecht und dem Alter der betreuten Kinder entsprechend sicher beschaffen sein.	Ergänzung zu § 5 (1) Dies gilt für auch für die kindgerechte Ausstattungen von Küchen mit pädagogischer Ausrichtung. Davon ausgenommen sind Funktionsräume bzw. Funktionsbereiche wie z. B. Küchen, die für die generelle Zu- und Aufbereitung von Speisen und der Wäschereinigung technisch und ergonomisch auf das dort tätige Personal auszurichten sind.	Arbeitsschutz berücksichtigen
§ 9 Pädagogische Kräfte in Kindertagesstätten (1) ¹ Als pädagogische Kräfte werden in Kindertagesstätten pädagogische Fachkräfte und pädagogische Assistenzkräfte eingesetzt.	Änderung der Überschrift und Ergänzung § 9 Arbeitskräfte in Kindertagesstätten (1) ¹ Als pädagogische Kräfte werden in Kindertagesstätten pädagogische Fachkräfte und pädagogische Assistenzkräfte sowie bei einem Verpflegungsangebot auch hauswirtschaftliche Fachkräfte eingesetzt.	In Kitas arbeiten bereits heute neben pädagogischen Kräften auch hauswirtschaftliche Kräfte. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie Versorgung, Verpflegung und das Sicherstellen der Hygiene laufen jedoch meist - nicht sichtbar - im Hintergrund ab, sodass wichtige Alltagskompetenzen nicht kindgerecht in den Tagesablauf integriert werden.

<p>§ 11 Personelle Mindestausstattung in den Gruppen</p> <p>(3) 4. eine andere Kraft</p>	<p>Ergänzung § 11 (3) 4.</p> <p>(3) 4. eine andere Kraft, z. B. Hauswirtschafter*in</p>	
<p>§ 36 Modellvorhaben</p>	<p>Modellvorhaben</p> <p>1. Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas</p> <p>2. Ausbildung von Hauswirtschafter*innen in Kitas zur Versorgung, Verpflegung und Qualitätssicherung und Entlastung des pädagogischen Fachpersonals.</p>	